43e Année. — Tome LXXXIV N° 2176 Paris, 12 Mars 1936

REVUE DE VITICULTURE

NOUVELLES OBSERVATIONS RELATIVES A LA MALADIE DE LA MOELLE

(*Court-noué parasitaire*) (1)

Depuis la publication de notre Mémoire Court-noué (*Pumilus medullae* spec. nov.) qui attribue à un champignon parasite des dégâts de plus en plus fréquents dans le vignoble, de nombreux documents nous sont parvenus, émanant de France ou de l'étranger, qui permettent de préciser ce qu'est exactement le *Court-noué parasitaire*. Nous nous proposons de publier la plupart de ces documents, qui ont, dans l'ensemble, confirmé notre opinion qu'il s'agit ici d'une *maladie de la moelle*, due à l'envahissement de celle-ci, et des éléments voisins, par un champignon spécifiquement parasite de la vigne, le *Pumilus medullae*. Cette maladie parasitaire a pour principal symptôme extérieur le rabougrissement de l'appareil végétatif des souches, le *Court-noué* des sarments.

Nous citons seulement pour mémoire l'hypothèse, émise par un petit nombre de chercheurs, que la cause du Court-noué parasitaire devait être recherchée dans le sarment, dans le bourgeon lui-même. Cette hypothèse ne tient pas compte de faits depuis longtemps constatés, probants, qui ont fait admettre que la cause des anomalies constatées sur les feuilles, les grappes, les sarments pouvait très bien résider dans la racine, ou à proximité de celle-ci. Nous n'en voulons pour preuves que le Court-noué des sarments, constaté chez les vignes dont les racines sont attaquées par le Phylloxéra, que le Rougeot des feuilles qui est déterminé par l'asphyxie des racines, que la dessication totale du feuillage qui résulte de l'envahissement du tronc par l'Esca (*Stereum necator*). Bien d'autres symptômes pourraient être cités, apparents sur le feuillage ou sur les fruits, qui sont en relation avec une cause lointaine, souterraine fréquemment.

Les observations faites par les praticiens, notamment, ont confirmé les nôtres. Mêmes symptômes extérieurs, même évolution de la maladie, mêmes hypothèses sur l'origine et les procédés de propagation, mêmes constatations concernant les dimensions anormales de la moelle des souches, l'envahissement de celle-ci par un champignon brun ou noir, etc...

Les quelques affirmations contraires aux nôtres, que nous avons pu connaître, ont été impartialement étudiées ; nous les relaterons. Elles viennent surtout d'Italie. Quant à notre jeune contradicteur roumain, nous n'avons rien appris de lui depuis le moment où nous lui avons dit son fait.

Les essais qui ont été entrepris dans le vignoble à la suite de nos premières affirmations ont été poursuivis surtout en Charentes et Champagne et dans le

(1) J'ai l'émotion de reprendre seul la rédaction des notes que M. Pierre Viala, mon Maître, et moi-même avons recueillies depuis la publication du mémoire « *Le Court-noué* », notes que nous devions publier ensemble dès le mois de mars, dans cette Revue. — P. Marsais.

Languedoc. Nous avons pu contrôler sur place, à l'automne, les résultats des essais expérimentaux entrepris en 1934 et 1935. Les traitements curatifs proposés par nous, à l'aide de produits arsenicaux employés en badigeonnages et pulvérisations sur les souches, après la taille, ont donné de premiers résultats encourageants. De même les essais d'inoculation avec nos cultures pures de *Pumilus*.

C'est de l'étranger surtout : Roumanie, Autriche, Russie, que nous sont venus les renseignements qui s'accordent avec nos propres constatations, et qui les confirment.

En France, nos amis et collaborateurs des trois régions principales où le Court-noué parasitaire devient inquiétant : les Charentes, la Champagne et le Languedoc, nous ont adressé des correspondances que nous résumerons.

En Afrique du Nord, nos amis d'Algérie, de Tunisie et du Maroc ont suivi nos travaux avec intérêt. Ils ont apporté, eux aussi, une contribution à nos recherches, que nous serons heureux de faire connaître à nos lecteurs.

Enfin, nous publierons, prochainement, les nouveaux faits, relatifs au parasitisme du *P. medullae*, que nous avons pu enregistrer, depuis un an, soit au Laboratoire, soit dans les champs d'essais, soit dans le vignoble.

Nous apporterons ainsi des notions complémentaires utiles pour la résolution du problème, dont l'importance croît chaque année, dans notre vignoble et dans la plupart des vignobles européens, du Court-noué de la vigne, de nature parasitaire.

PIERRE VIALA et PAUL MARSAIS.

LE REGIME ECONOMIQUE DE L'ALCOOL (1)

Une des conséquences principales des Statuts de la Viticulture a été (nous l'avons maintes fois signalé ici) de lier le sort du marché des vins à celui des alcools... par extension, peut-être même par contamination provoquée !

Quelle a été la portée de la modification proposée, qui soude (pour le meilleur, comme pour le pire) deux domaines économiques jusque-là indépendants ? Quel est le coût, pour les particuliers, pour l'Etat, de cette tentative de sauvetage du marché des vins ? Sommes-nous enfin arrivés à un palier solide, ou bien sommes-nous sur une pente où vont glisser, agrippés les uns aux autres, le raisin, la pomme, la betterave ; le vin, le cidre, le sucre ; l'alcool de bouche et l'alcool industriel, jadis garantis mutuellement par l'accord de Béziers ?

Graves questions, difficiles à élucider dans le chaos des statistiques compliquées, souvent incomplètes ou mystérieuses.

L'étude que nous avons demandée à l'un de nos collaborateurs permettra sans doute, en toute modestie, d'apporter quelque clarté dans ce problème si obscur, aujourd'hui, de l'orientation de l'Economie du vin, de l'Economie de l'alcool.

(N. D. L. R.)

Un décret-loi du 30 juillet dernier a placé la production des alcools sous un régime nouveau. Il est, sans doute, intéressant de suivre les grandes lignes et les principales étapes de l'évolution qui a conduit à la situation actuelle.

Cette production fut, en effet, soumise à un régime de liberté totale avant 1914, puis à un régime de réquisition de 1914 à 1918. Il en résulta, après la guerre, l'établissement d'un régime d'économie dirigée pour une partie de la production. Ce monopole, partiel au début, s'étendit à nouveau, comme nous le verrons, à la faveur de la crise mondiale.

Nous allons étudier, dans la suite de cet exposé, ces extensions successives des applications de l'économie dirigée à la production des alcools.

*
* *

Alcools naturels et alcools d'industrie. — L'histoire économique de l'alcool, c'est, en fait, étant donné la possibilité de fabrication à partir de diverses matières premières, l'histoire des répercussions de ces alcools d'origines différentes les uns sur les autres ; je dois toutefois, au préalable, indiquer qu'on distingue deux catégories d'alcools : les alcools naturels et les alcools d'industrie. Cette distinction est un peu arbitraire, mais elle a eu et elle a encore une très grande importance pratique.

Au début du XIXe siècle, l'unique source d'alcool était la distillation des boissons fermentées, vins et cidres, de leurs marcs et lies et, pour une faible part, des fruits frais. C'est aux alcools provenant de cette origine, la plus anciennement connue, que fut par la suite réservée la dénomination d'alcools naturels avec une extension aux genièvres et également aux rhums et tafias de nos colonies, dont la fabrication était déjà connue aussi au début du XIXe siècle.

Les crises de la viticulture laissant une large place libre sur le marché, conduisirent à fabriquer l'alcool nécessaire à partir de matières premières nouvelles : betteraves, mélasses de sucrerie, matières amylacées. Cette fabrication s'opérant alors sur un plan plus industriel, on appliqua à ces alcools la dénomination d'alcools d'industrie : l'origine de cette appellation se trouve donc dans leur mode de fabrication et non dans leur utilisation ; nous verrons par la suite que les alcools d'industrie sont actuellement réservés à des usages strictement industriels, mais, autrefois et jusqu'en 1915, il n'en était pas de même : les alcools dits d'industrie pouvaient alors être utilisés pour la consommation de bouche, aussi bien que les alcools naturels.

Ces définitions étant posées, passons maintenant à l'histoire du régime économique de l'alcool.

Aperçu historique : de 1850 *à* 1914. — Vers 1850, la production d'alcools naturels, seuls connus alors, était en moyenne de 850.000 hos par an, celle des alcools d'industrie était inexistante.

En 1854, survint la crise de l'Oïdium : la production des alcools naturels baissa brutalement de 860.000 à 165.000 hos et on assista à la mise en route des premières distilleries de betteraves et de mélasses qui fabriquèrent bientôt jusqu'à 600.000 hos. Quant aux alcools naturels, ils se rétablirent vers 5 à 600.000 hos, mais la consommation avait augmenté avec le développement des moyens de transport, et un équilibre s'établit entre ces deux sources d'alcool.

En 1876, nouvelle crise viticole : cette fois, ce fut la crise du Phylloxéra qui fit retomber la production d'alcool naturel de 600.000 hos à 150.000 hos. Nou-

veau coup de fouet pour l'alcool industriel ; ce fut le grand essor des distilleries de betteraves et mélasses, tandis que démarrait la distillerie de matières amylacées.

Cette progression se poursuivit assez régulièrement pour les alcools de betteraves et, partis de 300.000 hos, nous les retrouverons à 1.600.000 hos à la veille de la guerre.

Quant aux alcools de mélasses, ils subirent au contraire les contrecoups des crises sucrières, ainsi que des diverses lois et accords internationaux sur le sucre. Après des productions ayant dépassé le million d'hectos, leur importance moyenne à la veille de la guerre n'était plus que de 500.000 hectos.

En ce qui concerne les alcools de matières amylacées, leur production subit de fortes variations annuelles, de 200 à 800.000 hos ; leur prix de revient étant plus élevé, cette production n'intervenait alors que pour compenser les déficits des alcools d'autres origines.

La crise phylloxérique passée, les alcools naturels s'étaient rétablis vers 350.000 hectolitres.

Réquisition des alcools d'industrie pendant la güerre. Régime provisoire. — Pendant la guerre, les besoins d'alcools pour la défense nationale allèrent en croissant jusqu'à 2 millions d'hectos par an. Une intervention de l'Etat dans la production devint nécessaire pour satisfaire ces besoins. Or les plus importantes distilleries se trouvaient dans le Nord, dans les régions envahies : on fut donc amené, d'abord à interdire les exportations, puis à réquisitionner les usines. Mais seule la production des alcools d'industrie était réellement organisée sur un plan industriel, la réquisition porta donc sur leurs sources de production, tandis qu'on abandonnait à la libre consommation les alcools naturels. La production de ces derniers était en 1913, rappelons-le, de 356.000 hos et la consommation taxée et en franchise de 1.606.000 hectos.

C'est la loi du 30 juin 1916 qui fixa plus spécialement les conditions de ce régime provisoire de l'alcool, séparant, vu les nécessités du moment, les alcools en deux catégories : *alcools d'industrie* (dont l'Etat se réservait l'acquisition, sauf à en rétrocéder, dans la mesure du possible, pour les usages industriels) et *alcools naturels*, qui eux étaient abandonnés à la consommation de bouche et restaient sur le marché libre.

Tel fut le point de départ du Régime Provisoire des Alcools dont les dispositions principales furent prorogées d'année en année, de 1919 à 1926. Enfin la loi du 27 février 1926 supprima ces formalités annuelles et prorogea le régime provisoire jusqu'au vote d'un régime définitif. Le régime « provisoire » devait durer dix-neuf ans, il est peut-être à craindre que certaines dispositions du nouveau régime établi l'an dernier ne durent pas aussi longtemps.

Voyons maintenant de plus près ce régime provisoire, dont l'extension nous conduira au régime actuel.

Maintien du régime provisoire. Service des alcools. — La réquisition ne les atteignant pas, comme nous l'avons vu, les alcools naturels avaient bénéficié d'une situation favorable : le trois-six de Béziers était passé de 102 fr. l'hecto en 1914 à 713 fr. en 1918 ! Il était donc naturel que viticulteurs et cidriculteurs,

qui profitaient de cette situation, voulussent continuer à bénéficier de ce régime de faveur.

En vue de maintenir cet état de choses, on invoqua comme argument la nécessité de lutter contre l'alcoolisme en maintenant l'alcool à des cours élevés, et, dans ce but, on estimait qu'il y avait lieu de réserver le marché de la consommation de bouche aux alcools naturels d'un prix de revient plus élevé que les alcools d'industrie et d'une production plus restreinte. De plus, comme l'Etat se trouvait à la tête d'un stock de plus de 1 millions d'hectos devant une production totale réduite de 832.000 hos, pour 1918, il était à craindre que le déversement d'un tel stock sur le marché en cas de retour au régime de la liberté, ne provoquât l'effondrement des cours pour de longues années. Cette dernière raison assura l'assentiment relatif des distillateurs industriels, mais ce furent surtout les viticulteurs et cidriculteurs qui poussèrent l'Etat à proroger la situation créée par la loi de 1916 : pour satisfaire ces désirs, par décret du 13 août 1919, on créa un service chargé de l'achat de toute la production éventuelle d'alcools d'industrie, de l'importation des rectifiés et de la rétrocession de tous ces alcools aux utilisateurs. Ce service, qui fut appelé Service des Alcools, devait effectuer ses achats à des prix différents suivant la matière première utilisée pour la fabrication de l'alcool et opérer ses ventes à des prix différents également, suivant la nature de l'utilisation.

Ces diverses opérations devaient s'équilibrer financièrement, certaines ventes étant bénéficiaires, d'autres déficitaires par rapport au prix moyen d'achat. C'est l'intérêt de l'économie nationale qui devait fixer les prix de vente et les prix d'achat. Il est inutile de souligner la part considérable d'arbitraire qui devait entrer nécessairement dans ces estimations.

Accord de Béziers. — Mais les productions d'alcools de mélasses et de betteraves augmentent de nouveau rapidement, les assolements betterave-blé des régions envahies reprennent leur importance, et l'alcool d'industrie ne trouve plus la consommation de bouche comme contrepartie. A la vérité, on avait concédé au Service des Alcools, à ses débuts, l'autorisation de rétrocéder 150.000 hos au maximum pour les vinages et mutages et 40.000 hos pour la conservation des fruits, mais on fixa leur prix de cession à un taux supérieur le plus souvent au cours de l'alcool libre, ce qui annulait pratiquement cette autorisation. Il était donc nécessaire, pour laisser le marché de bouche à l'alcool naturel, de trouver un débouché à l'alcool industriel : on le trouva dans le Carburant National, nouveau carburant à base d'alcool indigène, dont le principe était déjà étudié depuis un certain temps.

Sur l'initiative des viticulteurs, les représentants de la viticulture, de la distillerie viticole et industrielle se réunirent à Béziers à l'occasion du Concours organisé pour l'étude et la vulgarisation du Carburant National (1), et, le 6 avril 1922, les représentants de ces diverses corporations aboutirent à un accord connu sous le nom d'Accord de Béziers.

(1) L'initiative du Concours de Béziers revient, en majeure part, à M. Pierre Viala, membre de l'Institut.

Cet accord consacra le principe de la séparation des alcools naturels et industriels que l'on appelait déjà alcools libres et alcools de rétrocession, les alcools naturels étant réservés à la consommation de bouche sur un marché libre, et les alcools d'industrie à des usages industriels sous le contrôle de l'Etat.

D'autre part, l'Assemblée décida unanimement d'appuyer auprès du Parlement le vote d'un amendement au Régime du Pétrole, amendement obligeant les importateurs d'essence à acheter de l'alcool d'industrie pour un certain pourcentage de leurs importations, et à l'incorporer aux hydrocarbures destinés à la production de la force motrice. On réaliserait ainsi le Carburant National, nouveau débouché pour les alcools d'industrie.

Des taxes sur le vin, le cidre, les alcools de bouche devaient permettre de réaliser l'équilibre financier entre le prix moyen d'achat de l'alcool d'industrie et son prix de cession aux pétroliers.

Le Carburant National. — Pour favoriser l'utilisation du carburant national, son prix de vente devait, en effet, être le plus voisin possible de celui des autres carburants sur le marché intérieur. Ces taxes devaient donc servir à combler le déficit créé, pour le Service des Alcools, par la différence entre le prix moyen d'achat des alcools et leur prix de cession à la carburation, prix très inférieur au prix d'achat.

En fait, lors du vote de la loi du 28 février 1923, qui résulta de cet accord, on invoqua la nécessité pour la défense nationale d'assurer l'indépendance de l'alimentation nationale en carburants et on remplaça les taxes prévues par l'accord de Béziers par une taxe unique à l'importation sur les essences, de 5 fr. par hecto (taxe portée par la suite à 10,40 fr.).

Je ne veux pas rappeler ici les diverses aventures du Carburant national : ses débuts sous la forme du 50-50 ou de la combinaison avec le benzol, les campagnes violentes contre son usage, son remplacement par le Poids Lourd 25-75 mieux adapté aux moteurs, ne nécessitant pas de modifications du carburateur ni du régime de compression du moteur, non plus que ses développements ultérieurs. J'indiquerai seulement deux chiffres :

Sa consommation en 1923 .... 214.000 hos
Sa consommation en 1933 .... 2.341.000 hos

Ces chiffres sont assez éloquents et vous montrent le chemin parcouru dans cette voie, voie, peut-être, dira-t-on (si l'on regarde le prix de revient de l'opération seule), antirationnelle, procédé de répartition anti-économique, qui fait supporter à la Nation entière un faix qui ne devrait peser que sur les corporations intéressées.

Il n'en est pas moins vrai que cette politique du carburant national a été à la base du progrès agricole, par le soutien apporté à la culture de la betterave. Elle a été aussi à la base du progrès viticole par le soutien qu'elle a apporté indirectement aux cours du marché de l'alcool libre, et par là aux cours du vin. Elle a de plus facilité l'élimination des mauvais vins et valorisé les sous-produits du vin.

Nous allons revenir tout à l'heure sur la production de l'alcool industriel ; in-

diquons toutefois, avant de passer à l'étude du marché libre, que cette production a été sans cesse croissante à l'ombre du monopole : tombée à 500.000 hos en 1919, nous la retrouvons à plus de 3 millions en 1933.

Restrictions au marché des alcools naturels. — En même temps que les représentants de la viticulture, soutenus d'ailleurs en cette action par ceux de la cidriculture, travaillaient à réserver le marché des alcools de bouche aux alcools naturels, ils s'attachaient également à écarter de ce marché certains autres producteurs d'alcools naturels.

Tout d'abord, dès 1919, sont écartés des alcools naturels et réservés à l'Etat, les alcools produits en Algérie par la distillation des dattes, figues et caroubes.

Quant aux alcools coloniaux potables, sauf les rhums et tafias, leur importation est assimilée à celle des alcools étrangers de bouche, et par suite, soumise à une surtaxe sur leur alcool pur égale à la différence entre les prix d'achat et de cession par l'Etat des alcools pour la conservation des fruits. Il est inutile de dire que ce prix de cession resta très élevé et que l'importance de cette surtaxe empêcha toute concurrence sérieuse.

Contingentement du genièvre. — Un autre concurrent se relevait après la suspension de l'interdiction de distillation des céréales panifiables, décrétée pendant la guerre, le genièvre.

Dès 1920, il fut contingenté ; soulignons cette première application du principe de contingentement qui gagnera successivement les autres branches de la production qui nous intéresse.

Ce contingentement fixé à 26.884 hos, sur la base des quantités annuelles fabriquées par chaque usine, de 1910 à 1913, ne fut d'ailleurs jamais atteint, cette production se fixant autour de 20.000 hos. En effet, l'action de ce contingentement était renforcée par celle d'une surtaxe égale à la différence entre les cours du genièvre à Lille et ceux des alcools de vin sur les places du Midi. Les dépassements de contingent étaient de plus assimilés aux alcools d'industrie et payables à leur taux.

Contingentement du rhum. — Ce contingentement fut bientôt suivi d'un second, celui des rhums. En 1922, à la suite d'une hausse de l'extra-neutre, craignant la concurrence de rhums importés pour être rectifiés en France, les viticulteurs demandèrent l'assimilation des alcools de mélasses de cannes à ceux de mélasses de betteraves, soit aux alcools industriels pour les éliminer ainsi du marché libre. Le résultat de cette campagne fut l'obtention d'un contingentement à l'importation des rhums et tafias à 160.000 hos ; ce contingent trop resserré fut porté en 1923 à 185.000 hos et en 1925 à 200.000 hos. Les dépassements de contingents furent assimilés aux alcools étrangers et en supportèrent la taxe. La répartition du contingent entre les colonies et entre les producteurs fut la source de toute une législation plusieurs fois modifiée d'ailleurs sur laquelle nous ne nous étendrons pas.

Alcools de vins et de marcs. — Profitant de toutes ces mesures, le marché des alcools de vins et de marcs prenait une tournure plus industrielle : en effet, la production des alcools de vins avant la guerre était formée, en majorité, par les eaux-de-vie : eaux-de-vie d'origine, de Cognac et d'Armagnac, et eaux-de-vie des

bouilleurs (cette production représentant en moyenne à l'heure actuelle 80.000 hectos pour les premières). La production d'alcool rectifié de vin, par opposition aux eaux-de-vie, ne prit réellement une grande importance que les années de forte récolte. En 1932, la production des eaux-de-vie et alcools de vin atteignit 274.000 hectos.

Mais à côté d'elle s'était développée, plus particulièrement sous l'influence du régime provisoire, la distillation des sous-produits, marcs et lies. Cette production que nous avons laissée à 106.000 hos en 1913, nous la retrouvons à 320.000 hectos en 1932, oscillant suivant l'importance de la récolte de 250.000 à 300.000 hectos pour la France métropolitaine.

Il fallait, en effet, des alcools extra-neutres dénués de goût pour remplacer les alcools d'industrie bien raffinés, qui servaient autrefois à la fabrication des liqueurs et spiritueux ; ce furent notamment ces alcools, souvent non potables en l'état, que l'on rectifia, soit que l'on priva de tous leurs caractères viniques.

D'autre part, étant donné la nécessité d'un gros débit pour un rendement économique intéressant de la distillation des marcs, la coopérative parut souvent la meilleure manière de tirer parti de cette valorisation d'un sous-produit. C'est ainsi qu'il existe 65 distilleries coopératives dans l'Hérault, 60 dans l'Aude, au total plus de 200 dans nos régions viticoles. L'importance de leur production dépasse 5.000 hectos d'alcool par an pour plusieurs d'entre elles.

Alcools de cidres. — Pendant que les alcools de vins et de marcs prenaient le développement que nous avons vu, sous le régime du marché libre pour les alcools naturels, une autre production se développait également : celle des alcools de cidres et poirés.

Cette production était limitée avant la guerre aux eaux-de-vie, eaux-de-vie des bouilleurs pour la grande majorité. En 1913, elle atteignait le chiffre de 129.000 hectos contre 110.000 pour les alcools de vins et 106.000 pour ceux de marcs. Or, pendant la guerre, le Service des Poudres incita les plus gros producteurs à fabriquer des *flegmes* et sur la fin des hostilités des *extra-neutres ;* cette production nouvelle dans la région y prit rapidement de l'extension pour les mêmes raisons que pour les alcools de vins et de marcs. De plus, comme la consommation du cidre allait en diminuant devant celles du vin et de la bière, cette production d'alcool présentait une possibilité intéressante d'utilisation de la récolte de pommes, d'autant plus intéressante que la production annuelle de fruits de pressoir subit d'amples variations auxquelles l'alcool fournit un volant tout indiqué.

Une fabrication à caractère plus industriel commença bientôt à traiter la pomme dans l'intention d'en obtenir le plus rapidement possible un cidre de qualité inférieure dans l'unique but de le distiller. Les premières usines spécialisées commencèrent à se monter à partir de 1920, et, en quelques années, dans toutes les régions de forte production, chaque chef-lieu de canton eut son usine plus ou moins importante. On comptait en 1932 à peu près 160 usines produisant plus de 100 hos par an contre 20 en 1914. Sur ce nombre, on en trouvait 45 dans la Manche, 35 dans l'Ille-et-Vilaine et 29 dans le Calvados.

Les 75 %, environ, de la production des alcools de cidres et poirés provenaient

de ces usines, dont le type fabriquait 5 à 10.000 hos A. P. (1), le plus souvent sous forme d'extra-neutre. Le maximum fut atteint en 1928, où les alcools de cidres, appelés aussi alcools de pommes pour la portion plus industrialisée de leur fabrication, formèrent plus de la moitié de la production d'alcools naturels avec 493.000 hectos.

Il est à noter que cette production d'alcool utilisait plus de la moitié de la récolte de pommes, alors que la moyenne de cette récolte restait inchangée depuis le début du siècle. Il n'y a pas eu surproduction de pommes, il y a eu fabrication d'alcool au lieu de cidre ; il en est résulté que le prix de la pomme était ces dernières années réglé par le prix de l'alcool et non par celui du cidre. Il est à noter enfin qu'avec les fermetures récentes des exportations sur l'Angleterre et sur l'Allemagne, on ne peut plus envisager d'autre utilisation de cette récolte en cas de bonne « demi-année », comme on dit au pays du pommier. La vente des pommes aux distilleries est devenue une des bases de l'économie de la région Ouest de la France.

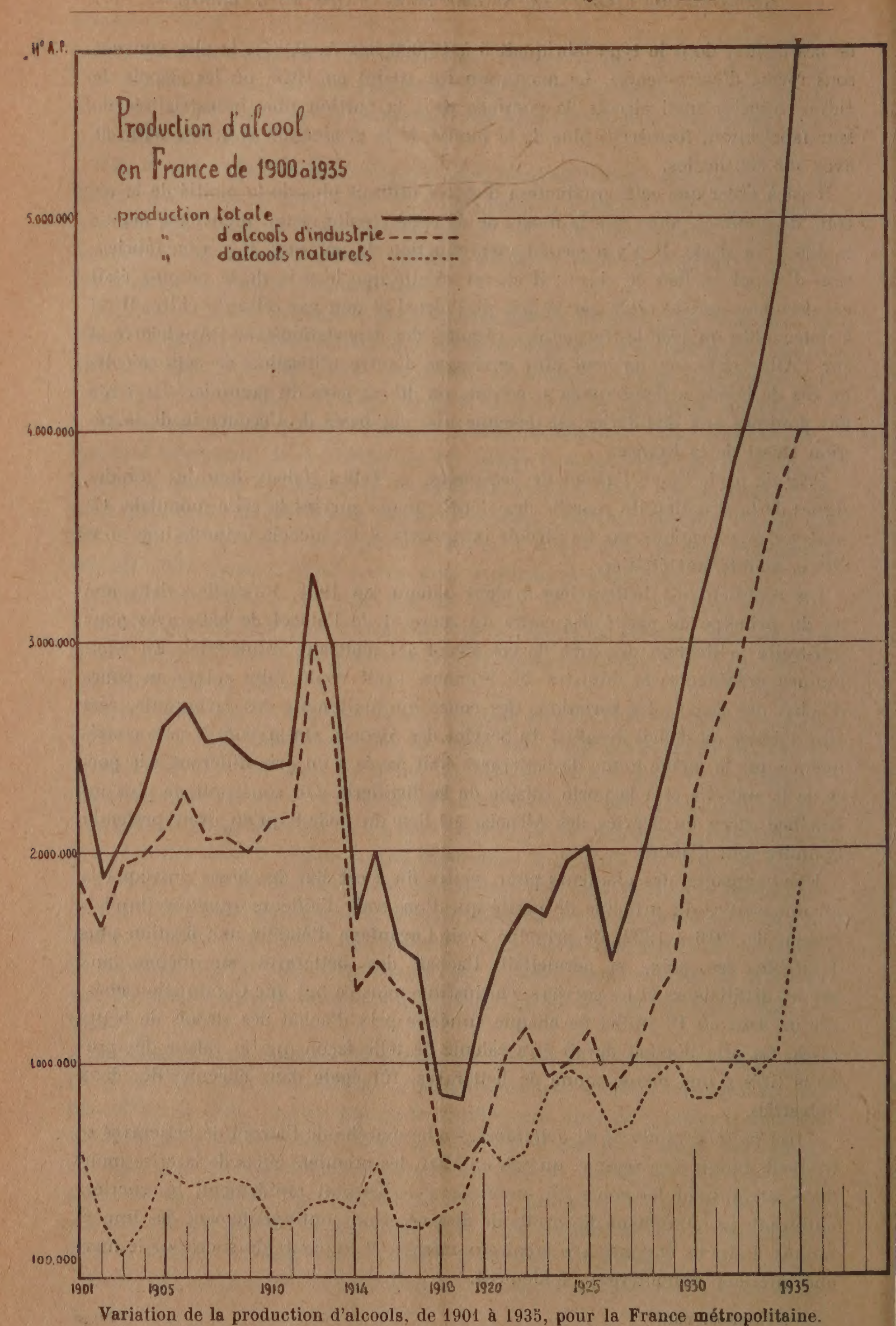
Prix de parité pour l'alcool de betteraves. — Telles étaient donc les grandes lignes de la situation du marché des alcools quand survint la crise mondiale. Ce sont ses répercussions sur les alcools industriels et les alcools naturels que nous allons maintenant étudier.

Les représentants betteraviers avaient obtenu, en 1924, l'insertion dans une loi du principe de parité des cours du sucre et de l'alcool de betteraves pour soustraire la fixation des prix de cet alcool à l'arbitraire ministériel. En effet, l'année précédente, le ministre des Finances avait voulu faire suivre au cours d'achat des alcools les variations des cours internationaux des carburants, ceci afin d'éviter un déficit éventuel du Service des Alcools. On arrivait à cette conséquence que la même tonne de betteraves était payée à un prix différent à la porte de la sucrerie et à la porte voisine de la distillerie. On constatait de plus un bénéfice accru du Service des Alcools, au lieu du déficit qu'on avait prétendu craindre tout d'abord.

Une campagne des planteurs pour mettre fin à cet état de choses provoqua la reconnaissance du principe de parité que l'on avait d'ailleurs appliqué implicitement de 1916 à 1922. Ce principe avait l'avantage d'établir une fixation plus équitable des prix, et permettait l'achat des betteraves au même taux par les distillateurs et les sucriers. On institua dans ce but une Commission chargée de fixer au 1er juillet de chaque année le prix d'achat des alcools de betteraves. Ce prix d'achat devait être calculé de telle façon que la valeur des produits tirés d'une même tonne de betteraves, fût égale dans chacune des deux industries.

Crise sucrière et alcool de betteraves. — Le marché de l'alcool de betteraves se trouvait soumis à ce régime, quand, en 1931, les premiers effets de la crise mondiale atteignirent les cours du sucre. Ceux-ci baissant rapidement, les sucriers obtinrent un relèvement des droits de douane et un contingentement des importations. Puis, ils se contingentèrent eux-mêmes, et les cours du sucre sur le marché intérieur remontèrent rapidement.

(1) AP=alcool pur.



Variation de la production d'alcools, de 1901 à 1935, pour la France métropolitaine.

Les betteraves non traitées en sucrerie, furent traitées en distillerie ; la production d'alcool de betteraves augmenta donc et le Service des Alcools se trouva devant une forte augmentation du volume de ses achats. En contrepartie, pour l'écoulement, le Service se trouvait devant le même volume de ventes bénéficiaires, plutôt en voie de réduction. Il ne pouvait écouler cette augmentation de production que vers le débouché du carburant national, débouché déficitaire.

Comme il résulte de ces explications, le contingentement sucrier pouvait être une source de déficit pour le Service des Alcools, d'autant plus qu'en 1932, le Service se trouvant à la tête d'un solde créditeur de 865 millions, l'Etat opéra pour ses besoins budgétaires un prélèvement de 700 millions sur ce solde. L'Etat s'engageait à faire les avances qui pourraient être nécessaires par la suite au fonctionnement du Service, mais, quand on voulut s'adresser au Trésor, le besoin d'avances se faisant sentir, celui-ci ne put y satisfaire.

Il fallut, contrairement aux principes des décrets de 1919 et aux accords de Béziers, décider le contingentement de la production d'alcools de betteraves par la loi du 31 mars 1933.

Le contingentement global, payable au prix de parité, fut fixé à 2.300.000 hectos. Les 90 % de ce contingent furent répartis entre les usines sur les bases de la production de leurs trois plus fortes campagnes de 1927 à 1932 ou des 85 centièmes de leur plus forte campagne, si ce dernier chiffre était plus élevé. Le solde de 10 % restait à la disposition du Ministre des Finances pour le répartir après avis d'une Commission, entre les usines en construction ou n'ayant pas eu une marche régulière. L'excédent de production en sus du contingent était payé sur la base du prix de cession à la carburation, après répartition du contingent des usines déficitaires entre les usines excédentaires.

Les tonnages de betteraves correspondant au contingent de chaque usine devaient être répartis par celle-ci entre les planteurs, proportionnellement à la moyenne de leurs livraisons en 1930-31-32.

Il n'était pas fixé de contingent pour les alcools de mélasses ; le principe de parité ne s'appliquant pas, on estimait qu'une action sur le prix d'achat pouvait suffire, si le besoin s'en faisait sentir, pour contingenter leur production automatiquement.

Quant aux alcools de matières amylacées, ils avaient depuis longtemps à peu près disparu du marché des alcools d'industrie, le prix d'achat fixé par le Ministre des Finances étant trop faible ; ils avaient de plus été éliminés en levûrerie par des nouveaux procédés de fabrication plus économiques à partir de la mélasse. Cet exemple de suppression d'une industrie par fixation d'un prix d'achat trop faible inquiétait d'ailleurs les distillateurs de mélasses et ils menaient campagne pour obtenir la fixation d'une parité aux 75 centièmes de l'alcool de betteraves.

Crise viticole et distillation obligatoire. — Pendant ce temps, la crise jouait également son rôle sur le marché libre. En 1928, la production de vins atteignait 72 millions d'hectos, en 1929, elle dépassait 75 millions d'hectos. Il en résultait une baisse continue des cours.

La distillation jouait, il y a un siècle, le rôle de régulateur de la production viticole par la distillation libre et le vinage libre. A la suite de considérations fiscales et hygiéniques, la distillation fut réglementée, notamment en 1900 et 1903, et le vinage interdit. Les conditions étaient donc différentes de celles du XIXe siècle.

Cependant, comme on attribuait aux mauvais vins existant sur le marché la baisse continue des cours, on réglementa d'abord la composition minima des vins ; puis, pour éliminer les mauvais vins non conformes à cette réglementation, on fit appel, comme autrefois, à la distillation, et, chose nouvelle sur ce point, à l'intervention de l'Etat.

La loi du 19 avril 1930 décida l'acquisition, par voie amiable ou de réquisition, d'alcools de vins, jusqu'à concurrence d'une somme de 250 millions de francs, ces alcools devant être revendus par la suite sur le marché libre.

Une récolte plus faible en 1930 (55 millions d'hectos) ne ralentit qu'à peine l'activité législative. L'amendement Mallarmé, dans la loi du 4 juillet 1931, instaura la distillation obligatoire et l'achat par l'Etat des alcools ainsi produits, dans le cas de récoltes supérieures à 65 millions. Ces récoltes devinrent la normale et cet amendement s'appliqua chaque année. Cette obligation n'était encore réservée, comme la réquisition de 1930, qu'aux producteurs de plus de 500 hectos, avec des échelles progressives suivant le chiffre de production totale et le rendement à l'hectare.

Le prix d'achat, précisait la loi, devait être celui des alcools destinés à la carburation ; comme il existait plusieurs prix d'achat pour ces alcools, la question n'était pas résolue, et en pratique, cette indication de la loi n'eut que peu d'effets.

Le principe de la distillation obligatoire s'appliqua tous les ans, son champ d'application alla en s'élargissant : il s'étendit aux producteurs de plus de 400 hectos en 1933 et à ceux de plus de 200 hectos en 1934. Les prix d'achat de ces alcools allèrent en diminuant chaque année pour aboutir en 1934 à des tarifs dégressifs, suivant l'importance de la prestation, de 400 à 200 francs. Les alcools, livrés en vertu de la loi de 1930, avaient été achetés avec des fonds fournis par le Trésor. Ils furent payés, jusqu'à épuisement des 250 millions prévus, 750 francs l'hecto à l'amiable, puis 650 francs par voie de réquisition, enfin le prix d'achat fut abaissé à 500 francs en 1931-32 pour les derniers alcools achetés sur cette somme.

A diverses reprises, en octobre 1930, 50.000 hectos de ces alcools, en août 1932, 30.000 hectos furent mis sur le marché libre, les prix étant en hausse et tendant à dépasser 1.200 fr. Ces interventions eurent évidemment leur action sur les cours.

Aussi, quand on instaura réellement la distillation obligatoire, après épuisement des 250 millions et qu'on eut chargé le Service des Alcools de l'acquisition de ces prestations et de leur rétrocession, pour éviter toute intervention sur le marché libre, et pour faciliter l'écoulement de tous ces alcools de vins, on leur réserva en juillet 1933, l'exclusivité du marché du vinage et du mûtage.

On voulait également ainsi réserver le marché du vinage et du mûtage aux seuls alcools de vins au détriment des alcools de cidres éliminés indirectement. Mais le marché libre devait se trouver réduit d'une possibilité d'écoulement de l'ordre de 150.000 hectos, la consommation taxée totale étant de 1.000.000 d'hectos environ et, si nous ne considérons que le marché des rectifiés de bouche, seul influencé, cette restriction à son écoulement devait venir frapper une production de 5 à 600.000 hectos. Cette mesure s'ajoutant à la baisse de consommation consécutive à la crise et à de nouvelles élévations des taxes sur l'alcool, qui atteignaient 2.500 fr. par hecto d'alcool pur et 2.810 francs pour les spiritueux anisés, il en résulta un effondrement rapide du marché libre, et l'on vit les cours tomber en novembre 1934 à 275 fr., quand s'affirmèrent les perspectives d'une récolte de vins de l'ordre de 100 millions d'hectos.

Répercussion sur les alcools de cidres. — A la même époque, l'alcool fixant les cours de la pomme dans l'Ouest, on y assistait à une véritable débâcle. On était loin des cours de 600 fr. la tonne de 1930, la tonne de pommes atteignait péniblement 60 fr. ! Ces prix ne payaient souvent plus le ramassage, ni le transport à la gare ou à l'usine ; il n'était pas question de rétribuer le travail du fermier, ni moins encore de payer son fermage. Il va sans dire également que la marge entre les cours de la matière première et ceux de l'alcool ne payaient pas non plus le travail du distillateur.

Etant donné les plaintes provoquées par la situation du marché, et surtout, je crois, pour couper court aux violentes manifestations agraires qui réunissaient chaque semaine des milliers de producteurs, on décida de soulager le marché des alcools par une ponction de 125.000 hectos, à opérer de préférence sur le marché des alcools de cidres. Ces alcools devaient être achetés aux industriels sur la base de leur prix de revient, avec toutefois un maximum de 400 fr., la préférence étant donnée aux coopératives et aux producteurs isolés.

Ces achats d'alcools furent effectués grâce à une majoration de taxe de 5 fr. par hecto pour le vin, de 2,50 pour le cidre, majoration qualifiée de provisoire. Ces taxes devaient surtout servir à permettre de régler les prestations de distillation obligatoire, sans obérer davantage la Trésorerie. Il se formait ainsi auprès du Service des Alcools une Caisse annexe ou compte spécial plus particulièrement chargé de la résorption des alcools de vins.

(A suivre.)

Georges Porchez,
Ingénieur agronome.

ACTUALITÉS

Situation viticole et vinicole du Languedoc (E. F.). — In Memoriam : Motion du Comice agricole de l'arrondissement de Béziers. — Une intéressante initiative de l'Office international du vin. — La propriété rurale en France. — Traitement d'hiver des arbres fruitiers et de la vigne. — Nécrologie : Albert Seibel (L. Gueit).

Situation viticole et vinicole du Languedoc. — Les pluies fréquentes sont revenues, ce qui a arrêté tous les travaux de la campagne dans notre région. Les ouvriers agricoles, depuis que la taille est terminée, ne peuvent plus être occupés dans le vignoble.

Beaucoup de vignes n'ont reçu aucun labour depuis l'été dernier. On ne peut pas déchausser et les fumures ne se font pas. Même les fumiers de ferme restent entassés sur le terrain. Pourtant ces fumiers devraient toujours être répandus avant la fin février.

Les viticulteurs qui hésitaient à faire de nouvelles dépenses pour l'achat d'engrais chimiques se seraient décidés, en voyant dans le village que certains alimentaient leurs vignes, mais les pluies retardant toujours les travaux de cultures, on arrivera au départ de la végétation sans que les fumures soient faites. Beaucoup de propriétaires ajourneront l'achat de matières fertilisantes à l'année prochaine, ce qui nuira aux récoltes, surtout dans les vignes qui n'ont pas reçu d'engrais depuis plusieurs années. Pourtant, cet hiver, quoique pluvieux, a eu des périodes où l'on aurait pu faire des labours dans certaines terres, mais avec la crise de mévente, la gêne dans la trésorerie a été cause de beaucoup d'hésitation pour engager des dépenses de cultures et d'achats de matières nécessaires à une bonne exploitation. Les traitements d'hiver insecticides ou anticryptogamiques ont été presque nuls dans notre région, ce qui pourrait être très préjudiciable à l'ensemble du vignoble. La grande humidité occasionnée par les pluies presque journalières, et la température douce que nous avons sont très favorables à la multiplication des insectes nuisibles et au développement des cryptogames. Aussi, un traitement au permanganate de potasse agricole serait presque indispensable avant le départ de la végétation, c'est-à-dire tout de suite. Il ne faut pas beaucoup de liquide et ce traitement ne revient pas cher. Surtout que le personnel agricole des grandes exploitations et les petits propriétaires cultivant eux-mêmes leurs vignes restent des journées sans rien faire parce que le terrain ne peut pas se cultiver, mais on peut répandre du liquide ou badigeonner les ceps, surtout dans les terres nombreuses qui n'ont pas encore été cultivées. Pour les traitements au permanganate : faire dissoudre 3 kg. de chaux dans 90 litres d'eau. Ajouter 300 gr. de permanganate de potasse qu'on aura fait dissoudre préalablement dans 10 litres d'eau tiède. Si on ne craint pas la dépense, on peut ajouter de 1 à 2 kg. de sulfate de fer dissous ou de sulfate de cuivre, mais ce n'est pas indispensable et on peut s'en tenir à la chaux et au permanganate. On aura de bons résultats contre les maladies cryptogamiques dont les germes qui ne sont pas détruits l'hiver se développent l'été. Et même contre les insectes et les chenilles. De plus, on obtiendra une meilleure végétation. Nous recommandons de faire des essais sur des parties de vignes pour comparer malgré la contamination possible lorsque les parcelles traitées sont trop rapprochées de celles qui ne le sont pas.

Les traitements contre l'anthracnose et l'excoriose devraient être faits ainsi que ceux contre la fumagine. On peut tout de même encore traiter les cépages à débourrement tardif. Il suffit que les bourgeons quoique gonflés soient dans le coton. Contre l'anthracnose et l'excoriose, 30 kg. de sulfate de fer, 1 litre d'acide sulfurique dans 100 litres d'eau. Badigeonner surtout le tronc des souches jusqu'à la terre et la base des coursons seulement. Il faudra cette année, au moment du débourrement, surveiller les escargots et les limaces qui sont très voraces et certainement seront fort nombreux à cause de l'hiver doux et humide. Ces mollusques auxquels on ne prête pas beaucoup d'attention font souvent plus de mal que les chenilles.

Les travaux dans le vignoble en ce moment ne manquent pas. Nous aurions besoin de temps secs pour pouvoir les effectuer à l'époque voulue. La plantation des racinés pour remplacer les manquants, le piquetage des jeunes pieds doivent se faire avant le départ de la végétation. Le déchaussage, les fumures, les traitements d'hiver insecticides et anticryptogamiques avant le débourrement.

Greffage. — Lorsqu'on greffe des pieds vigoureux de deux ans, il faut décapiter les sujets environ cinq jours à l'avance si l'on ne veut pas avoir des manquants, surtout si l'on greffe un peu en retard. Il ne faut pas croire que les « pleurs » épuisent le cep. C'est surtout de l'eau qui se perd. Et c'est cette eau particulièrement abondante lorsque la terre en est saturée qui nuit à la soudure du greffon.

Il est souvent difficile de faire admettre le décapitage des sujets vigoureux à l'avance, aux ouvriers agricoles routiniers. Nous recommandons aux proprié-

taires de l'exiger, comme on doit exiger de répandre le fumier et les engrais de façon à ce qu'ils ne touchent jamais le cep. On ne peut toujours obtenir cela des ouvriers lorsqu'on ne se trouve pas présent.

Nous l'avons encore constaté nous-même cette année, au moment des déchaussages, dans des vignes qui avaient été fumées un peu en retard l'année dernière avec du fumier de bergerie en notre absence.

Beaucoup d'ouvriers agricoles s'entêtent à ne pas vouloir tenir compte des principes scientifiques et surtout des conseils que leur donnent ceux qui ne mettent pas la main « à la pâte ».

Marchés vinicoles et défense du vin. — Les marchés vinicoles de la semaine dernière ont été assez animés, mais on a commencé à parler surtout de politique et des candidatures éventuelles pour les prochaines élections législatives. Chose bizarre, malgré la crise et la misère chez une bonne partie des vignerons, dès qu'arrivent les périodes électorales, on laisse de côté les questions économiques pour ne s'occuper que de la politique néfaste de parti, qui ruine le pays au profit seulement de quelques politiciens de profession qui s'enrichissent aux dépens de la masse. Nous reviendrons là-dessus pour essayer de détruire ce microbe de la politique qui nuit à la prospérité du pays.

Les commissions de cotation ont coté à la suite des marchés de Nîmes, Montpellier, Narbonne, Carcassonne, Béziers, Perpignan, de 6 fr. 50 à 7 fr. 75 le degré-hecto ; mais lorsqu'on demande d'un vin supérieur 7 fr. 50 le degré, on ne trouve pas acheteur.

Les achats qui se font varient entre 6 fr. 50 et 7 fr. et encore très rarement à 7 francs.

Nous espérons tout de même arriver à 8 fr. parce que la période électorale commence et les députés sortants voudront donner de l'espoir aux viticulteurs, aux agriculteurs en général, parce que le blé aussi subira l'influence électorale.

Le président de la Commission des boissons a promis aux collègues du Front commun de faire augmenter le vin et les céréales aussitôt après le départ des Chambres.

Quelques achats faits à 8 fr. le degré dans les différents marchés suffiront pour obtenir le résultat désiré favorable au Front commun dont le président de la Commission des boissons est le chef dans l'Hérault.

Peu importera à ces messieurs le prix du vin, après les élections. — E. F.

In memoriam. — Motion du Comice agricole de l'arrondissement de Béziers :

« Réuni le 28 février 1936, le Comice agricole de l'arrondissement de Béziers,

« Ne pouvant oublier la part prépondérante que Pierre Viala a prise au Concours du Carburant National, par la création du Comité scientifique, présidé par le savant Daniel Berthelot et composé en grande partie de ses éminents collègues de l'Institut ;

« Adresse à sa mémoire un souvenir ému et reconnaissant ;

« Et prie Mme Viala et ses enfants de bien vouloir agréer l'hommage de ses plus sincères et respectueuses condoléances. »

Une intéressante initiative de l'Office International du Vin : Constitution du casier viticole départemental. — Depuis quelques années, M. Douarche, directeur de l'Office International du Vin, avait préconisé, entre autres innovations du plus haut intérêt, l'institution dans chaque pays viticole d'un casier local, sorte de centre d'informations tenu à jour et destiné à rendre d'inappréciables services. Il avait proposé en ce sens à la Conférence Economique Mondiale de Londres, en juillet 1933, le texte d'une convention internationale relative à l'institution de casiers vinicoles que le président du Comité du Vin à la Conférence de Londres fit voter à l'unanimité des pays viticoles représentés. Or, ce président du Comité du Vin n'était autre que M. Albert Sarraut.

En ce qui concerne notre pays, cette création ne pouvait pas mieux s'adapter qu'au cadre administratif le plus commode en la circonstance, le département.

C'est ainsi que s'est amorcée la constitution du Casier viticole départemental qui permet de combler de nombreuses lacunes. Les sources d'informations ne manquent certes pas en matière viticole. Il convenait de ne pas laisser épars des notions ou des faits qui ont un intérêt évident pour tout le pays.

Jouant un peu le même rôle que le registre de commerce vis-à-vis du monde commerçant et industriel, le C.V.D. réalise les perfectionnements que l'on attendait dans le domaine de l'information viticole locale.

L'animateur de cette laborieuse entreprise, M. Hot, auteur d'ouvrages appréciés du monde viticole, s'est préoccupé de réunir en 89 dossiers uniformément étoffés l'essentiel de tout ce qui peut intéresser quiconque plante, cultive ou vit de la vigne.

Par le moyen d'attaches locales, il a pu constituer déjà un centre d'informations qui est à la veille de fonctionner à Paris, au siège de l'O.I.V.

Les 89 centres de documentation voient ainsi leur épanouissement à Paris, dans une forme rappelant un peu celle de l'Office National de la Propriété Industrielle dans ses rapports avec la documentation locale constituée par le registre de commerce.

Le législateur, autant que l'informateur, l'économiste comme le publiciste, trouveront, de cette façon, tant sur place, en province, que dans la capitale, une documentation technique parfaitement au point. Ainsi, ne légiférera-t-on plus sans connaître d'avance les réactions que telle mesure projetée risque d'amener sur tel ou tel point du territoire.

Par ailleurs, en ce qui concerne les informations requises à Paris par des parlementaires ou autres personnalités, il est inutile de faire davantage apprécier l'opportunité et le bien-fondé d'informations s'appuyant sur un dossier limité autant dans son objet que dans le contour géographique de la région sur laquelle porte la consultation.

On doit donc se réjouir d'une telle innovation toute à l'honneur de ses protagonistes et zélés partisans. Ainsi l'O.I.V. aura contribué à doter le premier pays viticole du monde d'un appareil dont on peut à peine concevoir qu'il ait été privé jusqu'ici.

La Propriété rurale en France. — Conférence faite à l'Institut national agronomique, le 19 février 1936, par M. Pierre Caziot, Ingénieur Agronome, Membre de l'Académie d'Agriculture.

Dans la première partie de sa conférence, M. Pierre Caziot présente un tableau de la constitution terrienne de la France. La grande propriété, avant la guerre, occupait le tiers des surfaces cultivées, la petite et la moyenne propriété les deux tiers. L'importance de la grande propriété a certainement fléchi depuis la guerre, mais dans une proportion assez faible. Si on se place au point de vue de l'exploitation, on remarque que la grande culture n'occupe que 28 % des surfaces cultivées. La France est un pays agricole à caractéristique nettement paysanne.

Le nombre des exploitants et des ouvriers agricoles a fortement fléchi depuis quarante ans, et l'enquête agricole faite récemment révèlera un dangereux amoindrissement des forces rurales.

Les régions françaises peuvent être rattachées à deux types de propriétés ou d'exploitations complètement différents : les pays à exploitations morcelées ou à champs ouverts, et les pays bocagers à exploitations groupées ou à champs clos. — La première catégorie prédomine surtout dans l'Est de la France ; la deuxième trouve son type le plus net dans l'Ouest. — Les pays bocagers à exploitations groupées occupent des étendues plus considérables que les pays morcelés et ils correspondent à un mode de peuplement très supérieur. — L'unité culturale est la ferme, la métairie ou le bordage, et le cadre agricole est bien plus solide que celui des pays de villages à territoires morcelés.

La constitution actuelle des exploitations dans les pays bocagers est le résultat d'un effort millénaire qui a été imposé aux laboureurs par d'impérieuses nécessités naturelles.

Pour créer des exploitations collectives, il faudrait détruire des centaines de

milliers d'exploitations et asservir la nature. Mais celle-ci n'obéit pas aux caprices des hommes.

L'un des phénomènes économiques les plus nets de l'époque présente, c'est la chute de la valeur de la terre. La dépréciation varie avec les régions, l'importance des propriétés et la nature des biens. Dans l'ensemble, elle atteint au moins 50 % par rapport aux valeurs d'avant-guerre. — Elle est particulièrement rude pour les vignes et les bois.

M. Pierre Caziot étudie, en terminant, le sens dans lequel la propriété va évoluer dans l'avenir. Il indique les raisons pour lesquelles nous allons vers une réduction progressive de la grande propriété au profit de la propriété paysanne. — Il ne s'agit pas là, d'ailleurs, d'une transformation brutale, mais d'une évolution plus ou moins rapide. — Le sort de la grande propriété dépend, en effet, bien plus de l'industrie et du commerce que des propriétaires ruraux. — Si la crise générale actuelle venait à cesser, l'apport de capitaux extérieurs pourrait ralentir le mouvement vers la division.

Traitements d'hiver des arbres fruitiers et de la vigne. — En signalant à nouveau aux cultivateurs l'intérêt capital des traitements d'hiver à appliquer aux arbres fruitiers, nous ne faisons que confirmer ce qui a déjà été dit et écrit maintes et maintes fois.

Nous considérons, néanmoins, nécessaire de le rappeler une fois de plus, pour essayer de convaincre les propriétaires qui sont encore hésitants.

Il est donc obligatoirement indispensable, si l'on veut avoir des arbres fruitiers qui restent en bon état, qui donnent, chaque année, de bonnes récoltes, qui paient, en un mot, de les soigner.

Ces soins consistent en traitements d'hiver et en traitements de printemps.

Nous ne parlerons ici que des premiers, dont le but est d'assurer un nettoyage aussi parfait que possible en détruisant les vieilles écorces, mousses, lichens, etc., qui, non seulement anémient les arbres aux dépens desquels ils vivent, mais servent également de refuge à tous les parasites, animaux et végétaux, constituant des réserves prêtes à recommencer leurs ravages le printemps venu.

Les traitements d'hiver sont donc une nécessité absolue, et les négliger est, de la part des propriétaires, l'erreur qui leur coûte le plus.

Pour obtenir de bons résultats dans ces traitements, il faut, évidemment, choisir un produit qui concentre en lui le plus de qualités.

Ce produit est connu de tous et déjà très employé en agriculture pour d'autres usages. Nous voulons parler du *permanganate de potasse agricole.*

Comme chacun sait, le *permanganate de potasse agricole* possède un grand pouvoir oxydant, qui en fait un remarquable destructeur de toutes les vieilles écorces. De plus, non seulement il n'occasionne jamais de brûlures, mais, au contraire, il exerce une action favorable sur la végétation.

Son emploi est extrêmement simple et facile et ne nécessite aucune préparation compliquée ; il n'abîme pas les pulvérisateurs et, considération qui a son importance, il coûte infiniment peu, en raison de la petite dose nécessaire.

Enfin, le *permanganate de potasse agricole* possède des qualités antiseptiques bien connues, de sorte qu'avec un nettoyage irréprochable, il assure une asepsie parfaite des arbres traités.

Son mode d'emploi se résume dans la préparation d'une bouillie avec 350 gr. de *permanganate de potasse agricole* et 3 kg. de chaux grasse dans 100 litres d'eau.

En employant de la bonne chaux et en tamisant le lait de chaux, aucun risque d'engorgement des jets.

Une seule application de cette bouillie un mois environ avant la reprise de la sève (février/mars) suffit pour des arbres en état normal d'entretien.

Si l'on doit traiter de vieux arbres très sales, n'ayant jamais été soignés, deux applications sont utiles pendant une année ou deux : la première à l'arrêt de la végétation (novembre/décembre), la seconde comme indiqué plus haut.

Nous ne pouvons qu'engager de la façon la plus instante les arboriculteurs à essayer, au cours de cet hiver, cette méthode, dont les avantages qu'ils en obtiendront les engageront à l'adopter définitivement.

Nécrologie : Albert Seibel. — Eloge funèbre prononcé par M. Gueit, Directeur des services agricoles de l'Ardèche, le 10 février, à Aubenas.

Le grand hybrideur Albert Seibel vient de s'éteindre à l'âge de quatre-vingt-douze ans à son domicile d'Aubenas, et c'est avec une profonde émotion que nous venons nous incliner devant son cercueil.

Pendant longtemps, sa robuste santé physique et morale et sa verte vieillesse avaient fait l'admiration de tous ses amis et de ses compatriotes.

L'année dernière encore, malgré les prémices de la maladie qui devait l'emporter, Albert Seibel consentait à accueillir chez lui la caravane de l'Association française des sélectionneurs et à se prêter, de bonne grâce, à de nombreux interviews sur ses travaux de viticulture.

Mais, impardonnables les années viennent d'emporter celui qui a attaché son nom à la renaissance du vignoble français après la crise phylloxérique.

Pour mesurer l'œuvre d'Albert Seibel, il faut en effet revenir un demi-siècle en arrière, à la période héroïque qui est restée célèbre dans les annales de la viticulture française.

Autour des princes de la science, les Millardet, les Planchon éblouis par les succès des plants américains, des chercheurs plus modestes étaient venus se ranger n'ayant pour autorité que l'épreuve des faits et comme espoir la volonté de vaincre en exploitant les ressources inépuisables de la nature.

Albert Seibel était un de ces bons ouvriers de la première heure.

Sa voie, il l'avait trouvée grâce à la descendance d'un pied de Rupestris Lincecumii de Jaeger appartenant à M. Contassot, d'Aubenas qui lui avait ouvert les plus grandes espérances.

L'apparition inopinée d'une grappe sur cette souche stérile probablement pollinisée par le Cinsault, devait en effet, être le signal de la production des premiers hybrides franco-américains de l'Ecole d'Aubenas, le N° 1 Seibel et le 71-20 Couderc.

La grande inspiration d'Albert Seibel fut de savoir apprécier le parti que l'on pouvait tirer de l'hybridation artificielle et du semis des pépins pour l'obtention de vigne résistante au Phylloxéra sans greffage.

Encouragé par ses premiers succès, c'est alors qu'il s'orienta vers la production en grande série de vignes nouvelles conservant les vertus de la vigne française et acquérant la rusticité des espèces américaines.

Le nombre de ses créations est considérable. En 50 ans, la famille viticole Seibel s'est enrichie de plus de 14.000 membres et ses représentants sont connus dans le monde entier.

Au crépuscule de sa vie, Albert Seibel pouvait être fier de cette nombreuse progéniture qui a contribué à faire rayonner le prestige de la viticulture française.

Peu importe le jugement que portera la postérité sur cette fécondité extraordinaire, nous ne voulons retenir que l'œuvre elle-même bien caractéristique de la persévérance et de la ténacité ardéchoises.

Et avant de nous séparer, nous dirons à Albert Seibel combien notre pays s'honore de le compter après Olivier de Serres et Georges Couderc parmi les grands hommes qui ont bien mérité de l'Agriculture du département.

Ses contemporains avaient déjà reconnu ses mérites qui devaient trouver une consécration officielle dans la cravate de commandeur du mérite agricole et la croix de la Légion d'honneur qui vinrent couronner sa carrière.

Les agriculteurs ardéchois avaient tenu également à lui donner un témoignage public de reconnaissance en le chargeant en 1906 de la Présidence de la Société départementale d'Encouragement à l'Agriculture qu'il a conservée jusqu'à sa mort.

Le Directeur des Services agricoles, agissant en qualité d'interprète de l'Agriculture départementale et du sentiment national, se devait lui aussi de saluer une dernière fois, en celui qui nous quitte, une génération historique, un homme, et une vie bien remplie au service de la viticulture française.

En cette triste circonstance, nos regards se portent ensuite sur les siens et nous prions la famille d'agréer l'expression de nos plus vives sympathies. — L. Gueit.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

PARIS. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 9°, 85 fr. et au-dessus ; 10°, 90 fr. et au-dessus; Vin blanc ordinaire, 130 fr. Vin blanc supérieur, 145 fr.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires à emporter, 9°, 165 fr. et au-dessus; 10°, 185 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 9°, 230 fr. et au-dessus, 9° 1/2 à 10°, 250 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge 1er choix, de 560 fr. ; vin blanc dit de comptoir, 600 fr. Picolo, 600 fr. Bordeaux rouge vieux, 975 fr. Bordeaux blanc vieux, 1000 fr. ; la pièce rendue dans Paris, droits compris, au litre, 1 fr. 60 à 3 fr.

BORDEAUX. — Vins rouges 1933, 1ers crus Médoc, de 9.500 à 11.000 fr. ; 2es crus, de 4.500 à 5.500 fr. ; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 3.800 à 4.500 fr. ; 2es crus, de 2.700 à 3.100 fr.; Paysans, 1.200 à 1.500 fr — Vins rouges 1934, 1ers crus Médoc, de 8.000 à 10.000 francs; 1ers crus Graves, 3.000 à 4.100 fr.; 2es crus, 2.400 à 2.500 fr. le tonneau de 900 litres; Paysans, 800 à 1.000 fr. — Vins blancs 1933, 1ers Graves supérieurs, de 2.600 à 3.500 fr.; Graves, 2.300 à 2.900 fr. en barriques en chêne.

BEAUJOLAIS. — Mâcon 1res côtes, de 200 à 300 fr. ; Mâconnais, 150 à 200 fr. ; Blancs Mâconnais 2e choix, 200 à 250 fr. Blancs Mâcon, 1res côtes, 300 à 400 fr.

VALLÉE DE LA LOIRE. — *Orléanais.* — Vins blancs de Sologne, 120 à 140 fr. Vins blancs de Blois, 110 à 130 fr.

Vins de Touraine : Vouvray, 300 à 500 fr.; Vouvray supérieurs, 600 à 1200 fr. Blancs, 5 fr. 50 à 6 fr. ; Rouges, 6 fr. ; Rosés, 6 à 7 fr.

Vins d'Anjou : Rosés, 350 à 550 fr.; Rosés supérieurs, 600 à 900 francs. Blancs supérieurs, 800 à 1.000 fr.; Blancs têtes, 1.000 à 1.200 fr.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1934, 250 à 300 fr.; Muscadet 1935, de 350 à 400 fr.; Gros plants 1935, 125 à 150 fr. la barrique de 228 litres prise au cellier du vendeur.

CHARENTES. — Vins pour la distillation de 3 fr. à 5 fr. à la propriété.

ALGÉRIE. — Rouges, de 7 fr. 50 à 7 fr. 75 le degré. Blancs de rouges, 7 fr. » à 7 fr. 50.

MIDI. — *Nîmes (9 mars 1936).* — *Cote officielle :* Vins rouges : Aramon, 6 fr. 75 à 7 fr. »; Montagne, 7 fr. » à 7 fr. 75 ; Costières, 7 fr. 50 à 8 fr. » ; Clairettes, 7 fr. 25 à 7 fr. 75 ; Vins de Café, 7 fr. 75 à 8 fr. 25.

Montpellier (10 mars). — Vins rouges, 7 fr. » à 7 fr. 75. Rosé, » fr. » à » fr. »; Blanc de blanc, » fr. » à » fr. ».

Béziers (6 mars). — Rouges 7 fr. 25 à 7 fr. 75 ; Rosés, 7 fr. 25 à 7 fr. 50; Blancs, » fr. à » fr. ».

Minervois (8 mars). — Marché d'Olonzac, 7 fr. 50 à 8 fr. ».

Perpignan (7 mars). — Vins rouges 9° à 12°, 7 fr. » à 7 fr. 50. Chambre de Commerce.

Carcassonne (7 mars). — Vins rouges de » fr. » à » fr. ».

Narbonne (8 mars). — Vins rouges de 6 fr. 75 à 7 fr. 50.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, prix minimum 96 fr. le quintal, orges, 52 fr. à 53 fr. »; escourgeons, 47 fr. à 49 fr.; maïs, 46 fr. à 52 fr.; seigle, 67 fr. » à 68 fr. »; sarrasin, 70 fr. à 73 fr.; avoines, 62 fr. » à 65 fr. — Sons, à 45 à 48 fr. — Recoupettes, de 40 à 44 fr.

Pommes de terre. — Hollande, de 60 à 80 fr., saucisse rouge, de 55 à 75 fr.; Esterting, de 65 à 70 fr.; nouvelles d'Algérie, 130 à 170 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 95 fr. à 130 fr.; paille d'avoine, de 100 fr. à 135 fr.; paille de seigle, 95 fr. à 130 fr.; luzerne, 115 fr. à 185 fr.; foin, 120 fr. à 190 fr.

Semences fourragères. — Trèfle violet, de 450 à 675 fr.; féveroles, de 64 à 66 fr.; sainfoin, 150 à 155 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 80 fr. »; Coprah, 60 à 80 fr.; Arachides extra blancs, à 46 fr.

Sucres. — Sucres base indigène n° 3, 100 kgs, 161 fr. » à 162 fr. »,

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœuf, 4 fr. » à 12 fr. 50. — Veau. 6 fr. » à 12 fr. 50. — Mouton, 6 fr. » à 30 fr. ». — Demi-Porc, 5 fr. » à 8 fr. 20. — Longe, de 7 fr. 50 à 10 fr. 80.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 10 fr. » le kg. — Acide citrique, 11 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche), 16 fr. 30; sulfate de potasse 46 %, 91 fr. 50; chlorure de potassium 49 %, 67 fr. 20; *Engrais azotés* : Tourteaux d'arachides déshuilés 8 % d'azote, 42 fr.; Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 90 fr. 50 à 94 fr. 75 les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 72 fr. 50 à 75 fr. 50 les 100 kgs; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 93 fr. 30 à 95 fr. »; *Engrais phosphatés :* Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 26 fr. 50 à 28 fr. 50 les 100 kgs; superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 53 fr. 50. — Phosphates : Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 50 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 100 à 103 fr. — Sang desséché moulu (10 à 12 % azote organique), l'unité, 7 fr. 75 ; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 7 fr. 75 l'unité. — Dolomagnésie, 23 fr. les 100 kilos.

Soufres : Sublimé, 88 fr. 50; trituré, 69 fr 50. — Sulfate de cuivre macclesfield gros cristaux, janvier, 127 fr. les 100 kgs; neige, 132 fr. ». — Sulfate de fer, cristallisé 100 kgs, 26 fr. — Chaux, 31 fr. — Chaux blutée, de 70 % = 76 fr. la tonne. — Plâtre cru tamisé, 45 fr. — Carbonate de soude Solvay, 44 fr. » (par 10 tonnes, pris à l'usine 7 fr. par sac en plus); au détail 95 à 105 fr. les 100 kilos. — Nicotine à 800 gr., 350 fr. — Arséniate de plomb, 420 fr. en bidons de 30 kgs, 440 fr. en bidons de 10 kgs, 400 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — Arséniate de chaux (calarsine en poudre). Dose d'emploi : 500 grs. par hectolitre de bouillie. En fûts fer, de 50 kgs, 5 fr. 25 le kg. En fûts fer de 20 kgs, 4 fr. 75 le kg. En boîtes fer de 2 kgs., 4 fr. 75 le kg. En boîtes fer de 1 kg., 5 fr. 25 le kg. — Suifs glycérinés, 80 %, 445 fr. les 100 kgs.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kilos. Mandarines, 400 à 550 fr. — Oranges, 200 à 250 fr. — Poires de choix, 500 à 800 fr.; communes, 100 à 300 fr. — Pommes choix, 450 à 800 fr. — Pommes communes, 100 à 300 fr. — Bananes, 325 à 375 fr. — Noix, 360 à 460 fr. — Noisettes, 450 à 550 fr. — Dattes, 250 à 750 fr. — Châtaignes, 80 à 120 fr. — Artichauts du Midi, 125 à 300 fr. — Choux de Bruxelles, 130 à 240 fr. — Choux-fleurs, 100 à 300 fr. — Oseille, 250 à 400 fr. — Epinards, 160 à 220 fr. — Tomates, 300 à 400 fr. — Oignons, 60 à 80 fr. — Endives, 100 à 120 fr. — Poireaux, 100 à 300 fr. les 100 bottes. — Laitues de Paris, 15 à 50 fr. le 100. — Radis, 15 à 50 fr. les 100 bottes. — Haricots verts, 400 à 1.100 fr. — Salsifis, 100 à 200 fr. — Crosnes, 300 à 500 fr.

Le Gérant : H. Buron.

PARIS. — SOC. GÉN. D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE.